

The Living Pavilion by Aman
Afternoon Tea Menu

臯月 水無月
SATSUKI MINAZUKI

- STARTER -

和紅茶のフルーティソーダ
Fruity Japanese Black Tea Soda

青紅葉柚子羊羹
Green Maple Leaf Yuzu Yokan Jelly

- SAVORIES -

鰹のタルタル
ローズヒップの香り
Bonito Tartare
Rosehip Flavour

トマトのコンポート
水牛モッツアレラチーズのムース
Tomato Compote
Buffalo Mozzarella Cheese Mousse

空豆のフムス
タルト仕立て
Fava Bean Hummus Tart
仔羊サルシッチャのアメリカンドック
Lamb Salsiccia Corn Dog

- SWEETS -

杏子と金木犀のムース
Apricot and Osmanthus Mousse

紫陽花
Hydrangea

新茶のケーキ
Shincha Green Tea Cake

グリオットチェリーのエクレア
Griotte Cherry Éclair

- FRESHLY PREPARED -

柑橘とチョコレートのパフェ
Citrus and Chocolate Parfait

- SCONES -

プレーンスコーン アスパラガスのスコーン
Plain Scone, Asparagus Scone

白ワインとラベンダージャム クロテッドクリーム 赤味噌クリーム
White Wine and Lavender Jam, Clotted Cream, Red Miso Cream

- SORBET -

カモミールとクローバー牛乳のソルベ
Chamomile and Clover Milk Sorbet

- JAPANESE SWEETS -

井筒八ッ橋本舗の生八ッ橋
Cinnamon Yatsushashi Mochi

ドゥーブルクリーム ブルーベリー クランブルクッキー
Double Cream, Blueberry, Crumble Cookies

抹茶 山政小山園 四方の薫
Kyoto Uji Matcha Green Tea

- ADDITIONAL OPTION -

チーズフレとフロマージュ・ブランのパフェ +7,200
Cheese Soufflé and Fromage Blanc Parfait

チュロス、和三盆シュンティ、上賀茂はちみつ、ミックスベリー
Churros, Wasanbon Sugar Cream, Kamigamo Honey, Mixed Berries

おすすめのティー Tea Recommendations

オーキッドウーロンティー Orchid Oolong Tea

台湾烏龍茶の名産地として知られる台湾中部の山岳地帯で育てられた烏龍茶。
ユニークなライラックの香りが広がり
新鮮な蘭の花を思わせる余韻が続きます。

翠風 White Muscat

初夏にぴったりの爽やかな一杯。希少な白茶にみずみずしいマスカットの香りが
ふわりと広がり、初夏の風の心地よさと涼やかさを感じさせる一杯。
金木犀の華やかな甘さが優しく寄り添います。
口に含めば、清涼感と上品な余韻が心を満たす
贅沢なティータイムをお楽しみください。

アマン京都オリジナルのティーセレクション Aman Kyoto Original Tea Selection

アマン京都 オリジナル ジャスミンアップル煎茶 Aman Kyoto Original Jasmine Apple Green Tea

山政小山園の一番茶、宇治煎茶「大吉山」をベースに
ジャスミンのホールフラワーをブレンド。煎茶とジャスミンの
やわらかな香りが調和し、まろやかな風味が広がります。

アマン京都オリジナル黒豆ほうじ茶 Aman Kyoto Original Roasted Black Bean Tea

焙煎した黒豆と、山政小山園の最上級ほうじ茶「京ほいろ」をベースにブレンド。
旨みを残しながら軽くローストした上級ほうじ茶と
黒豆ローストの香りが重なるやさしい味わいです。

紅茶

Tea Selection

ダージリン サマーゴールド

夏に摘まれた北東インド産の最高級ダージリン。
豊かで奥行きのある香りと味わいをお楽しみください。

Darjeeling Summer Gold

アッサムバリ

伝統的な自然農法で栽培されたアッサムティー。
最高の香りが生じるときに収穫されたセカンドフラッシュを使用。
コクのあるモルティーフレーバーが特徴です。

Assam Bari

イングリッシュブレックファスト

スリランカ産の最高級品。
深みがある豊かな香りと味わいが特徴で、カフェインがやや強めの紅茶です。

English Breakfast

アールグレイ

繊細なダージリンの茶葉にベルガモットの香りをブレンド。
上品でしっかりした味わいが特徴の、絶品のアールグレイです。

Earl Grey

ウヴァ

セイロンのハイグロウンティーの一つで世界三大銘茶に数えられる。
深みのある水色と、メントールのような爽やかな香りが特徴です。

Uva

オーガニック マサラチャイ

カルダモン、ジンジャー、シナモンなどのスパイスを有機アッサムに配合。
香り豊かなブレンドでロイヤルミルクティーもおすすめてです。

Organic Masala Chai

ローカフェインティー・ハーブティー

Low Caffeine Tea, Herbal Infusion

ルイボス

グリーンルイボスを発酵させた南アフリカ原産のハーブティー。
タンニンが少なく、渋みや苦みのない紅茶のような味わい。

Rooibos

カモミール

リラックスハーブの代表格、エジプト産のカモミール。
リンゴのような甘い香りが広がり、ティータイムや就寝前にもおすすめです。

Chamomile

ジャスミンパール

有機栽培の中国緑茶をベースに華やかなジャスミンの花で香り付けしました。
パール状に丸まった茶葉が芳醇な香りとともに花開きます。

Jasmine Pearl

ミント

明るい太陽のもとオレゴンとカリフォルニアで収穫された有機スペアミントと
有機ペパーミントのブレンド。食後や気分をすっきりさせたいときにおすすめです。

Mint

レモンメレンゲ

抗酸化作用が特に高い希少なグリーンルイボスに、オレンジピールやバラ
矢車菊をブレンド。まるでレモンメレンゲパイのような
ふんわり軽やかな口当たりと甘くクリーミーな味わいを再現しました。
ほんのり香るレモンの酸味とメレンゲのやさしい甘さが絶妙に調和します。

Lemon Meringue

日本茶・中国茶

Japanese Tea, Chinese Tea

一保堂いり番茶

茶葉を炒ることによって生まれる焚火のような香りのお茶です。

京都では古くより普段使いのお茶として親しまれています。

体を温め、消化吸収を助けてくれるいり番茶は、初めの一杯におすすめです。

Iribancha Roasted Tea

祥玉園の日本茶

創業文政10年(1827年)。宇治茶にこだわり、

日本で13人しかいない最高段位“十段”を持つ茶師が手掛ける日本茶です。

Japanese Tea by *Shogyokuen*

特上煎茶

Special Blended Green Tea

上ほうじ茶

Special Blended Roasted Tea

抹茶ラテ

山政小山園オリジナルの抹茶ラテ

Green Tea Latte

ほうじ茶ラテ

山政小山園オリジナルのほうじ茶ラテ

Roasted Tea Latte

キームンハオヤ

ダーズリン、ウヴァと並ぶ世界三大銘茶のひとつキームン。

糖蜜を思わせる甘く芳醇な味わい、程よいスモーキーな香りが特徴です。

Keemun Hao Ya

アマンオリジナルコーヒー

Aman Original Coffee

挽きたてコーヒー

アマンオリジナルブレンドコーヒー

Freshly Brewed Coffee

エスプレッソ

アマンオリジナルエスプレッソ

Espresso

カフェオレ

オリジナルコーヒーとホットミルクの優しい味わい

Café au lait

カフェラテ

エスプレッソにあたたかいミルクを優しくそそいで

Café Latte

カプチーノ

エスプレッソにふんわり泡立てたミルクをのせて

Cappuccino

キャラメルマキアート

キャラメルフレーバーのカフェラテ

Caramel Macchiato

カフェモカ

エスプレッソにミルクとたっぷりチョコレートのクリーム

Café Mocha